

Menus du 21 Avril au 4 Juillet 2025 (1/2)



Sobrie Restauration

	Du 21 au 25 Avril	Du 28/04 au 2 Mai	Du 5 au 9 Mai	Du 12 au 16 Mai	Du 19 au 23 Mai	Du 26 au 30 Mai
LUNDI	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Boulgour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Lasagnes de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Compote </p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Semoule aux olives</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p>Salade de concombres</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce brune</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Fromage frais</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Salade waldorf</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre aux oignons</p> <p>Tomates provençales</p>
MERCREDI	<p>Macédoine</p> <p>Waterzoï de poulet</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Betteraves rouges </p>	<p>Bœuf aux oignons </p> <p>Pommes de terre</p> <p>Etuvée de carottes</p> <p>Edam </p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Gratin de poisson (MSC) </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Escalope de poulet tandoori</p> <p>Boulgour </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Bûchette</p> <p>Compote </p>	<p>Riz </p> <p>Petits pois</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Salade composée</p> <p>Bolognaise végétale </p>	<p>Paris brest</p> <p>FÉRIÉ</p> 
JEUDI	<p>Boulettes de porc (P)</p> <p>Riz</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>FÉRIÉ</p> 	<p>Hot dog (P)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Salade de légumes</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fête de l'Ascension</p>
 VENDREDI	<p>Veau à l'ancienne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Macaroni</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de concombres bulgare</p> <p>Pépites de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce citron</p> <p>Glace</p>	<p>Menu Western </p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Pulled pork sauce barbecue (P)</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Banana bread</p>	<p>PAS DE REPAS</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés

Menus du 21 Avril au 4 Juillet 2025 (2/2)



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Juin	Du 9 au 13 Juin	Du 16 au 20 Juin	Du 23 au 27 Juin	Du 30/06 au 4 Juillet
LUNDI	Chipolatas (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Chanteneige Fruit de saison	FÉRIÉ 	Salade florida Omelette Coquillettes Sauce au curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	Pastèque Emincé de poulet aux champignons Riz Sauce Crème dessert vanille	Melon Carbonade Pommes sautées Salade Mousse au chocolat
MARDI	Salade de concombres Gratiné de poulet Riz Sauce Yaourt nature sucré	Paupiette de veau marengo Pommes croquettes Haricots verts Rondelé AFH Compote	Bœuf stroganoff Pommes rôtis Petits pois Carré président Fruit de saison	Betteraves rouges Palets fromagers Pommes de terre Duo de courgettes jaune et verte Fromage blanc nature sucré	Poisson à la provençale (MSC) Semoule Ratatouille Bûchette Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Burger de bœuf Semoule Ratatouille Crème dessert chocolat	Salade composée Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Nappé caramel	Escalope de poulet à l'estragon Purée Salade Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées Pépites de poisson (MSC) Boulgour aux petits légumes Sauce Yaourt brassé aux fruits	Céleri rémoulade Omelette Riz Sauce moutarde Pâtisserie
JEUDI	<u>Menu froid</u> Melon Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail Eclair au chocolat	Pastèque Croque veggie à la tomate Farfalles Sauce Emmental râpé Glace	Melon Colin (MSC) Riz Tomate à la provençale Sauce citron Liégeois chocolat	Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison	Coleslaw (carottes HVE) Aiguillette de blé à l'emmental Purée Sauce paprika Yaourt nature sucré
 VENDREDI	Salade de tomates Poisson pané (MSC) Purée Salade Yaourt à boire	 Tajine de boulettes Légumes Semoule Edam Fruit de saison	<u>Menu Froid</u> Salade de concombres Jambon (P) Taboulé Mayonnaise Croisillon pommes	Salade marocaine Rôti de dinde Macaroni Sauce au thym Emmental râpé Glace	<u>Menu froid</u> Salade de tomates Salade de pâtes au poulet Sauce cocktail Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés